



B I N O

Ricchebuono

MENU

L'azzurro di Bino

Degustazione di sei portate a base di pesce locale
per immergervi nella nostra realtà gustativa

60

Per iniziare

Tacos di gamberi di Savona, avocado e agrumi

15

Battuta al coltello di picanha, maionese al miso,
aria di mela verde e cialda alla noce

14

Rocher di acciughe, nocciole Misto-Chiavari e scalogno agrodolce

14

Sgombro sott'olio, piselli, zenzero, nacho e toma di pecora brigasca

14

Palamita in crosta di pane, maionese di bottarga e giardiniera di verdure

16

I primi piatti

Spaghetto Gentile, zucchetta trombetta, vongole e mandorle tostate

16

Gnocchetto, erbe spontanee, acciughe e olive taggiasche

14

Bottoni di coniglio, fondo bruno, fave e menta

14

Plin di ricotta di capra, gamberi bianchi di Savona e olio alla maggiorana

16



B I N O

Ricchebuono

MENU

I pesci e le carni

Baccalà confit, cipollotto rosato di Savona, miele, soia e rabarbaro
22

Nasello leggermente affumicato, asparagi e salsa olandese
allo zafferano di Quiliano
22

Medaglione di coniglio, carote liguri e i loro fondi
20

Spalla di agnello alle erbe, carciofi, yogurt e curcuma
22

Dolci provocazioni

Crostatina, spuma di ricotta di pecora, frutta di stagione e cannella
10

Fragola e rabarbaro
10

Torta di nocciole, prescinseua, caramello alla colatura di alici
10

Limone e menta
10